

BOLESMO (BOLINHO DE CARNE COM RECHEIO DE BOTECO)

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (acém, patinho)
1 colher (sopa) de banha de porco (opcional)
1 cebola picada em cubinhos pequenos
2 dentes de alho picadinhos
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 pacote de creme de cebola (opcional, neste caso, não pôr sal)
torresmo (já frito) o quanto basta
ovos cozidos (metade de 1 ovo para cada bolinho)
queijo
óleo de soja (milho, canola) para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque a carne na geladeira por 1 hora, pois isso evita com que haja perda de água, já que vamos manuseá-la com as mãos.

Numa bacia, misture a carne, a cebola picada, o alho, a pimenta e o sal (ou o creme de cebola).

Acerte o sal e, se precisar, adicione a banha de porco, misturando com as mãos.

Faça bolas do tamanho que quiser e dentro delas coloque o torresmo, a metade de 1 ovo cozido e o queijo.

Feche as bolas de carne, certificando-se que o recheio está bem coberto.

Em óleo quente e em fogo médio, coloque os bolinhos para fritar (coloque os bolinhos deixando espaço entre eles, senão o óleo esfria e pode encharcar os bolinhos).

Não esqueça que o fogo tem que ser médio, senão frita os bolinhos por fora, deixando boa parte crua.

Vá virando os bolinhos com ajuda de uma escumadeira.

Quando tiver bem moreninho, retire e coloque num recipiente coberto por papel toalha.

Sirva quente com molho de sua preferência (pimenta, ketchup ou mostarda).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26589-bolesmo-bolinho-de-carne-com-recheio-de-boteco.html>